

Menu Dégustation

¥19,000

L'Oursin

délicate gelée de crustacés cardinalisés recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
雲丹と甲殻類のジュレを滑らかなカリフラワーのクリームで

～

Le Saumon Fumé

en symphonie sur un coulis d'herbes relevé au wasabi, pomme de terre en robe au Caviar Impérial de Sologne
スモークサーモンとインカのめざめのサラダ キャビアとザクロをあしらって

～

Le Cèpe

en fricassée servi avec un œuf poché et son dôme croustillant de feuilles de brick
薫り高いセップ茸のフリカッセと半熟卵をパートブリックのドームで覆って

～

Le Kinmedai

cuit à la vapeur au beurre d'algues aromatisé de sudachi
ふっくらと蒸しあげた金目鯛をスダチ風味の海藻バターソースと共に

～

Le Pigeon de Landes

en duo au foie gras avec une étuvée de choux de Bruxelles et poitrine fumée au jus
フランス ランド産 小鳩とフォアグラのデュオ 芽キャベツとベーコンのエチューベを添えて

Le Raisin de Kyoho

accompagné d'une gelée de menthe et crème légère au fromage blanc
巨峰のグラニテ 爽やかなミントのジュレとフロマーージュブランのクリームと共に

～

Le Paris-Brest

aux éclats de noisettes caramélisées, glace au lait d'Hokkaido et mikan
パリブレスト ヘーゼルナッツのキャラメリゼと温室みかんをアクセントに 北海道産牛乳のアイスクリームを添えて

～

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises
コーヒー又は紅茶 ミニアルディーズと共に

10% de service non compris 上記税込み金額に 10%のサービス料を別途加算させていただきます。

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
お出ししているパンは、シャトーレストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです。